



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Soyamarinert svinekam med vietnamesisk nudelsalat

## Soyamarinert svinekam

1 pose glutenfri soyasaus  
 300 g mager svinekam i skiver  
 ½–1 pakke srirachasaus  
 1 ss sukker <sup>B</sup>  
 ½ ss olje <sup>B</sup>

## Dressing

½–1 stk rød chili  
 1 stk hvitløksfedd  
 1 pakke sesam- og chilisaus  
 ½ bunt koriander  
 1 stk lime  
 1 ts sukker <sup>B</sup>

## Nudelsalat

125 g eggnudler  
 1 stk gulrot  
 ½ stk squash  
 ½–1 stk rødløk

## Topping

½ bunt koriander  
 olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Soyamarinert svinekam:** Bland sammen soyasausen, 1 ss sukker, ønsket mengde srirachasaus og ½ ss olje i en bolle. Skjær kjøttet i strimler, og legg kjøttet i bollen med marinaden. Bland det godt, og la det stå på benken frem til punkt 5.
- 2. Dressing:** Skyll og finhakk ønsket mengde av chilien. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll korianderen. Finhakk korianderstilkene, og grovhakk resten av korianderen. Ha sesam- og chilisausen i en skål, og bland inn chilien, hvitløken, saften fra limen, 1 ts sukker og korianderstilkene.
- 3. Nudelsalat:** Kok nudlene som anvist på pakken. Skrell gulroten og skyll squashen. Del gulroten og squashen i to på langs, og deretter i tynne skiver på skrå. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Sil av vannet til de ferdigkokte nudlene, og skyll dem under kaldt vann. Ha nudlene over i en stor serveringsskål, og hell dressing fra forrige punkt over nudlene.
- 4. Nudelsalat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 2 minutter. Ha grønnsakene over i skålen med nudlene.
- 5. Soyamarinert svinekam, fortsettelse:** Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje, og stek kjøttet i 3–4 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt.
- 6. Topping:** Server nudelsalaten, toppet med det soyastekte kjøttet og resten av korianderen.



Grønnsakene kan serveres rå i salaten hvis du heller ønsker det.